Утверждаю

Заведующая МДОУ детский сад № 3

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ю.В Белякова/

Приказ № 37 от 19.08.2022г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,

**основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно- эпидемиологических требований**

и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

**при организации питания детей**

**(муниципальное дошкольное образовательное учреждение -**

**Детский сад № 3)**

**1. Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации питания населения», и иными актами (Приложения 1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном дошкольном образовательном учреждении - Детский сад № 3 Лесного района Тверской области (далее – ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в ДОУ является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

**2. Организация работ по применению программы.**

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 3) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 4).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям. Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ДОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590- 20 и МР 2.3.6.0233-21, а именно:

1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые персоналом в дошкольных образовательных организациях.

4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, проведению профилактических прививок, личной гигиене персонала.

**3. Проведение анализа рисков.**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть: - люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

**Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

**Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1.Пищевые продукты и продовольственное сырье, поступающее в образовательное учреждение.

2. Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3. Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;

- производственный процесс приготовления продукции.

4. Реализация готовой продукции.

5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Стадия процесса | Опасность и её источник | Контрольные мероприятия | Оценка риска | Контрольно критическая точка |
| **1** | Формирование ассортиментного перечня продукции | Использование в питании детей пищевой продукции, которая не допускается к употреблению при организации питания детей. | Составление примерных меню для всех возрастных групп на период не мене 2- недель с учетом требований п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.  Утверждение примерных меню руководителем учреждения.  Заключение договора (контрактов) на поставку пищевых продуктов в соответствии с ассортиментным перечнем продуктов согласно технического задания на продукты, прилагаемого к контракту.  Организация питания детей в соответствии с утвержденным меню. | При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик | Контрольно критическая точка (ККТ) не устанавливается. |
| **2** | Поступление и прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение | *Биологическое загрязнение - обсеменение пищевых продуктов болезнетворными микроорганизмами:*  • нарушение целостности упаковки,  • транспортировка продуктов с нарушением санитарных требований  *Химическое:*  • с/х пестициды  *Физическое:*  • грызуны, жучки, примеси | Визуальный осмотр транспорта поставщика  Входной контроль поступающих продуктов (проверка наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, наличия маркировки, проверка срока годности продукта, осмотр продукта на предмет недоброкачественности) | При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика. | Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья |
| **3** | Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | *Биологическое- обсеменение пищевых продуктов болезнетворными микроорганизмами:*  • при нарушениях условий  хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.),  • при нарушении сроков годности продуктов;  •при нарушении целостности упаковки продукта и порче пищевых продуктов.  *Химическое:*  • загрязнение дезинфицирующими средствами и моющими средствами;  •хранение продукции во время проведения проведение работ по дератизации и дезинсекции  *Физическое:*  •попадание посторонних предметов и частиц | Соблюдение требований к условиям и срокам хранения ( в соответствии с требованиями установленными предприятием –изготовителем продукта и указанными на маркировочном ярлыке и в документах)  Контроль температурного режима и влажности воздуха в складском помещении.  Контроль температурного режима хранения в холодильном оборудовании.  Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.  Своевременная обработка и размораживание холодильников.  Проведение профилактических мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и синантропных насекомых, проведение профилактической дератизации и дезинсекции в установленном порядке.  Соблюдение санитарного режима в складских помещениях (проведение своевременной влажной уборки, генеральной уборки).  Соблюдение личной гигиены. | Степень риска высокая.  Вероятность наступления последствий высокая. | Установить Контрольно - критическую точку. |
| **4** | Подготовка оборудования, посуды и инвентаря | *Механическая:* Сколы, острые края, опасность порезов.  *Биологическая:* загрязнение патогенными м/о и их рост.  *Химическая:* загрязнение моющими средствами, дезинфектантом. | Соблюдение гигиенических нормативов к оборудованию, инвентарю и посуде.  Соблюдение требований к санитарному содержанию помещения пищеблока | При выполнении нормативов степень риска невысока | Контрольную точку (ККТ) можно не ставить |
| **5** | Производство готовой продукции | *Биологическое:* загрязнение патогенными м/о и их рост.  *Химическое:* загрязнение моющими средствами, дезинфектантом. | Соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд, исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.  Изготовление блюд в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующей учреждения, по технологическим документам (работа по технологическим картам)  в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд.  Соблюдение санитарно-эпидемических требований и гигиенических нормативов.  Соблюдение личной гигиены. | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая. | Установить контрольно  критическую точку (ККТ) |
| **6** | Выдача готовых блюд на пищеблоке | *Биологическая:*  При нарушении технологии приготовления | Проведение бракеража готовых блюд.  Отбор суточных проб. | Степень риска не высокая. | Можно установить контрольно критическую точку (ККТ) |
| **7** | Прием пищи детьми | *Биологическая и физическая:*  Загрязнение продукции | Соблюдение правил транспортировки готовых блюд.  Соблюдение личной гигиены персонала, участвовавшего в раздаче блюд в групповых.  Соблюдение требований к раздаче готовых блюд, к режиму мытья посуды и обработке обеденных столов. | Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка | Контрольно  критическую точку (ККТ) можно не устанавливать |

**4.Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).**

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** критической точки | **ККТ технологической операции** | **Мероприятия контроля** | **Что контролируется** | **Ответственный** | **Документация** |
| 11 | Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | Соответствие продукции требованиям указанным в контракте, сопроводительным документам.  Товаросопроводильная документация, маркировка, документация, подтверждающая качество и безопасность (сертификаты, декларации, вет. свидетельства – в зависимости от вида продукта).  Целостность упаковки.  Сроки годности и даты изготовления. | завхоз | Товаросопроводильная документация, маркировочные ярлыки, документация, подтверждающая качество и безопасность (сертификаты, декларации, вет. свидетельства – в зависимости от вида продукта).  Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 5. |
| 22 | Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья | Условия хранения (температура, влажность, товарное соседство, целостность упаковки)  Сроки хранения  Сроки годности  Наличие признаков недоброкачественности продуктов (признаки гнили, порчи, бомбажи и др.) | завхоз | График текущих и генеральных уборок  Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 5  Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 5) |
| 33 | Производство готовой продукции | Последовательность технологического процесса, исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.  Технология приготовления блюд;  Личная гигиена персонала;  Санитарный режим;  Соблюдение личной гигиены. | Исправность холодильного и технологического оборудования пищеблока;  Наличие технологических карт на приготавливаемые блюда;  Соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд;  Изготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд;  Соблюдение санитарно-эпидемических требований и гигиенических нормативов на пищеблоке (проведение своевременной уборки, обработки оборудования, инвентаря, мытье кухонной посуды, наличие инвентаря для уборки помещений и оборудования, маркировка инвентаря и посуды, хранение посуды и инвентаря). | повар | График проведения текущих и генеральных уборок пищеблока;  Инструкции по приготовлению и применению дезифицирующих средств;  Инструкции по режиму мытья посуды  Технологические карты на приготавливаемые блюда (приложение № 5- форма технологической карты);  Журнал учета отработанного бактерицидной лампой времени (приложение № 5 |
| 44 | Выдача готовой продукции | Контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд:  - проведение бракеража готовой продукции;  - отбор суточных проб;  - проведение контроля температуры подачи горячих блюд | Готовая продукция  Порядок отбора и хранения суточных проб  Температура подачи готовых блюд | Бракеражная комиссия  (назначенная приказом заведующей ДОУ) | Журнал бракеража готовой продукции |

**5. Определение критических пределов для каждой ККТ.**

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№№** | **ККТ технологической операции** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Ответственный** |
| **11** | Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья | Условия перевозки и транспортировки;  Сопроводительная документация, документация, подтверждающая качество и безопасность продуктов;  Наличие маркировки;  Целостность упаковки, отсутствие признаков недоброкачественности продуктов;  Срок годности | Нарушена  Отсутствует  Отсутствует  Нарушена  Истекший | Заведующая  завхоз |
| **22** | Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | • Условия, сроки хранения продуктов;  • Санитарное состояние оборудования, складских помещений;  • Содержание склада;  • Техническое состояние оборудования | Нарушение режима хранения, сроков годности, наличие продуктов с признаками недоброкачественности и гнили;  Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования | Заведующая  завхоз |
| 33 | Производство готовой продукции | Исправность холодильного и технологического оборудования пищеблока;  Наличие технологических карт на приготавливаемые блюда;  Соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд;  Изготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд;  Соблюдение санитарно-эпидемических требований и гигиенических нормативов на пищеблоке (проведение своевременной уборки, обработки оборудования, инвентаря, мытье кухонной посуды, наличие инвентаря для уборки помещений и оборудования, маркировка инвентаря и посуды, хранение посуды и инвентаря). | Нарушение санитарных требований  Неисправность оборудования;  Не соответствие требованиям ТТК | повар |
| 44 | Выдача  готовой продукции на пищеблоке и групповых | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Не соответствует | Бракеражная комиссия, заведующая, ответственные по раздаче пищи в группе |

**6. Разработка системы мониторинга ККТ**.

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП. (Приложение № 8)

**Система мониторинга**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №№ | ККТ технологической операции | Мероприятие мониторинга | Периодичность | Контрольный документ |
| 11 | Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья | Контроль сопроводительной документации | При приеме пищевых продуктов и прод. сырья | Товаросопроводильная документация, маркировочные ярлыки, документация, подтверждающая качество и безопасность (сертификаты, декларации, вет. свидетельства – в зависимости от вида продукта).  Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 5. |
| 22 | Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | Контроль за условиями и сроками годности продуктов.  Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. | Ежедневно | Товаросопроводильная документация, маркировочные ярлыки, документация, подтверждающая качество и безопасность (сертификаты, декларации, вет. свидетельства – в зависимости от вида продукта).  Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 5.  Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.  Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой. |
| 33 | Производство готовой продукции | Контроль личной гигиены персонала.  Контроль исправности холодильного и технологического оборудования пищеблока;  Контроль за наличием технологических карт на приготавливаемые блюда;  Контроль соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд;  Контроль за соблюдением санитарно-эпидемических требований и гигиенических нормативов на пищеблоке | регулярно | Личные мед. книжки персонала пищеблока.  Журнал учета отработанного бактерицидной лампой времени |
| 44 | Выдача готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции  Замеры температуры готовых блюд перед раздачей | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции |

**6. Разработка корректирующих действий.**

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений

- наладку оборудования;

- изоляцию несоответствующей продукции;

- переработку несоответствующей продукции;

- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

**6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №№ | ККТ технологической операции | Отклонение значений показателей | Действия ответственного лица и меры по устранению |
| 11 | Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья | Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации продуктов | Информирование руководства,  замена поставщика пищевых продуктов |
| Продукт с истекшим сроком годности, с признаками недоброкачественности, нарушение условий транспортировки | Приостановка приемки сырья  Информирование руководства  Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки  Возврат поставщику недоброкачественных продуктов |
| 22 | Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья | Несвоевременное ведение необходимой документации | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, ежедневное ведение Журналов |
| Нарушение условий хранения продуктов, сроков годности, выявление продуктов с признаками недоброкачественности | Информирование руководства  Снятия с реализации и утилизация недоброкачественной продукции, продуктов с истекшим сроком годности  Административное взыскание с ответственного сотрудника |
| Обнаружение неисправного оборудования | Информирование руководства  Ремонт оборудования |
| Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования | Информирование руководства  Административное взыскание с ответственного сотрудника |
| 33 | Обработка и переработка, термообработка при приготовлении | Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. Выявление фактов несоблюдения технологии приготовления блюд | Информирование руководства, снятие с реализации |
| 44 | Выдача готовой продукции | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, снятие с реализации |

**6.2.Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Аварийная ситуация** | **Меры по устранению** |
| **1** | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| **2** | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд | Незамедлительное информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарный надзор  Внутреннее расследование причин.  Проведение санитарно- противоэпидемических мероприятий в соответствии с санитарным законодательством |
| **3** | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов | Информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарный надзор  Информирование органов местного самоуправления  Приостановление деятельности организации.  Ревизия хранившихся пищевых продуктов.  Дополнительные санитарные мероприятия. |
| **4** | Неисправность сетей водоснабжения | Информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарный надзор  Информирование органов местного самоуправления  Приостановление деятельности организации.  Дополнительные санитарные мероприятия. |
| **5** | Неисправность сетей канализации | Информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарный надзор  Информирование органов местного самоуправления Приостановление деятельности организации  Дополнительные санитарные мероприятия |
| **6** | Неисправность холодильного и технологического оборудования | Ремонт оборудования  Ревизия хранившихся пищевых продуктов  Внесение изменений в меню  Дополнительные санитарные мероприятия |

**7. Внедрение принципов ХАССП.**

ПЛАН внедрения принципов ХАССП

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап внедрения ХАССП** | **Мероприятия по внедрению системы ХАССП** | **Ответственные** |
| **1** | Политика ХАССП | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения системы ХАССП | Заведующая |
| **2** | Создание группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании группы по внедрению ХАССП. | Заведующая |
| **3** | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических) | Члены группы ХАССП |
| **4** | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются ККТ | Члены группы ХАССП |
| **5** | Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов | Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции | Члены группы ХАССП |

**8. Разработка процедур проверки системы ХАССП**

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

**9.Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политика МДОУ детский сад № 3в области качества и безопасности выпускаемой продукции

(Приложение № 3);

- приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложение № 4) ;

- информацию о продукции (товаро - сопроводительная документация, маркировочные ярлыки - хранится в складских помещениях Учреждения);

- информацию о производстве (План-схема пищеблока – Приложение № 1);

- процедуры мониторинга.

9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля (Приложение № 5)

**10. ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложения № 1: Схема пищеблока МДОУ детский сад № 3

Приложения № 2: Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Приложение № 3:. Политика ХАССП

Приложение № 4: Приказ о назначении лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Приложение № 5: Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

Приложение № 6: План производственного контроля.

Приложение № 7: Перечень оборудования пищеблока

Приложение № 8: Рабочие листы ХАССП ККТ

**Приложение № 1**

**Схема пищеблока МДОУ детский сад № 3**

**4**

**3**

**2**

**5**

4

**7**

**8**

**9**

**6**

**10**

3

11

**12**

2

**1**

13

14

15

1. Вход на пищеблок

2. Стеллаж для чистой посуды

3. Раковина для мытья посуды

4.Холодилник для проб

5. Запасный выход

6. Производственный стол «гастрономия»

7.Производсвенны стол «хлеб»

8. Производственный стол «Вареная продукция»

9. Производственный стол «Салаты»

10. Производственный стол «Тесто»

11. Электрические плиты для приготовления горячих блюд

12. Производственный стол «Сырые овощи»

13. Раковина для мытья овощей

14.Раковина для мытья мяса

15. Производственный стол «Сырая рыба»/ СМ

**Приложение № 2**

**Перечень официально изданных санитарных правил, методик**

**контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

Федеральный закон РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года);

Федеральный закон РФ от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года);

Федеральный закон от 18.06.201 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (с изменениями на 3 августа 2018 года);

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. 09.12.2011;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утв. 09.12.2011;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утв. 09.10.2013;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. 09.10.2013;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утв. 09.12.2011;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011;

ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утв. 18.10.2016;

ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.06.2012 № 58;

ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;

ТР ТС 025/2012 "О безопасности мебельной продукции", принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021г. № 2;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. № 28;

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021;

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021г., регистрационный номер 66435);

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021г. N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2021г., регистрационный номер 66435);

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020г. № 16;

**Приложение № 3**

Утверждаю

Заведующая МДОУ детский сад № 3

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В. Белякова

**Политика МДОУ детский сад № 3**

**в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)

Задачи МДОУ детский сад № 3 обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям))  контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация МДОУ детский сад № 3 несет ответственность за выпуск качественной

и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Приложение № 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Муниципальное дошкольное образовательное учреждение - Детский сад № 3 | | |
|  | | |
| **ПРИКАЗ** | | |
| Дата составления |  | Номер документа |
| 27.04.2022г | 12 |

**« О создании рабочей группы по разработке, внедрению и поддержанию процедуры обеспечения безопасности, основанные на принципах ХАССП в МДОУ детский сад № 3 »**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в составе:

Координатор - Белякова Ю.В., заведующая

Технический секретарь – Осипова Е.А., воспитатель.

Члены рабочей группы:

Никифорова Н.С.- завхоз

Филиппова О.М.- воспитатель

Сысоева М.Л. - повар;

2. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

3. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

4. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

5. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

* формирование состава рабочей группы;
* внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
* координация работы группы;
* обеспечение выполнения согласованного плана;
* распределение работы и обязанностей;
* обеспечение охвата всей области разработки.

6. Заведующему и координатору рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

7.Дополнительно включать в Программу проверки:

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

8. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующая МДОУ детский сад № 3 Белякова Ю.В.

Ознакомлены:

**Приложение № 5**

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.**

1. Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции

2. Журнал бракеража готовой продукции

4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

6. Журнал учета отработанного бактерицидной лампой времени.

7. Журнал учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте.

8. Гигиенический журнал осмотра работников.

9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.

10. Личные медицинские книжки работников пищеблока

11. Договоры и акты выполненных работ по договорам (поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья, вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, поверка весового оборудования).

12. Технологические карты на приготавливаемые блюда, примерные меню, рецептурный сборник.

13. Акты исправности технологического и холодильного оборудования.

к приложению 5

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ БЛЮД**

При подготовке данных технологических карт был использован Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с. <http://mkdoyromashka.ucoz.com/Data/Statii/tekhnologicheskie_karty-vosstanovlen.pdf>

**МОЛОЧНЫЕ КАШИ  (на молоке пастеризованном, цельном; на  сгущенном  молоке, на сухом молоке) :**

1. Геркулесовая: тех. карта № 17
2. Манная тех. карта № 1/6
3. Рисовая тех. карта № 9/4
4. Пшенная тех. карта № 103
5. Гречневая молочная тех. карта № 1/2
6. «Дружба» (пшено + рис ) тех. карта № 84
7. Суп молочный с макар. изд тех. карта № 1/1

**СУПЫ:**

1. Борщ на мясном бульоне (со сметаной) тех. карта № 5
2. Щи из свежей капусты (со сметаной) тех. карта № 23
3. Суп картофельный с макаронными изделиями тех. карта № 38
4. Суп гороховый вегетарианский тех. карта № 37
5. Уха рыбацкая тех. карта № 30/2
6. Рассольник (со сметаной) тех. карта № 197
7. Суп рыбный из консервов тех. карта № 44

8.Суп картофельный с фрикадельками тех. карта № 83

9.Суп с клёцками тех. карта № 43

10.Суп фасолевый тех. карта № 45

11. Гренки для супа тех. карта № 47

**СОУСЫ:**

1. Соус томатный с маслом сливочным тех. карта № 119
2. Соус красный основной тех. карта № 7
3. Соус овощной тех. карта № 32

**МЯСНЫЕ  БЛЮДА:**

1. Котлета мясная (биточки мясные) тех. карта № 5/9
2. Тефтели мясные с рисом тех. карта № 108
3. Плов с мясом тех. карта № 4/9
4. Гуляш из отварного мяса в молочно-см.соусе тех. карта № 61
5. Фрикадельки мясные (суфле) тех. карта № 109
6. Голубцы ленивые с отварным мясом тех. карта № 34
7. Печень тушеная в сметане тех. карта №105
8. Колбаса(сосиски) отварная тех. карта № 99

**РЫБНЫЕ БЛЮДА (из минтая, пикши, горбуши):**

1. Рыба запеченная тех. карта № 28
2. Рыба тушеная с овощами тех. карта № 29
3. Котлета рыбная тех. карта № 88

**ГАРНИРЫ:**

1. Картофель и овощи тушеные (жаркое по –домашнему) тех. карта № 07010
2. Рагу овощное тех. карта № 52
3. Пюре картофельное тех. карта № 8
4. Винегрет тех. карта № 56
5. Макаронник тех. карта № 72
6. Макароны отварные с тертым сыром тех. карта № 78
7. Макаронные изделия отварные тех. карта № 414
8. Каша рассыпчатая гречневая тех. карта № 2
9. Яйцо отварное тех. карта № 1/6
10. Рис отварной тех. карта № 194

**ЗАПЕКАНКИ:**

1. Запеканка творожная тех. карта № 3
2. Омлет натуральный тех. карта № 26

3. Сырники творожные запеченные тех. карта № 4

4. Омлет с овощами тех. карта № 220

**САЛАТЫ:**

1. Салат витаминный тех. карта № 7
2. Салат из отварной свеклы тех. карта № 32
3. Салат из кукурузы (консервированной) тех. карта № 14
4. Салат из моркови с чесноком и р/м тех. карта № 17-С
5. Салат из св. овощей с раст. маслом тех. карта № 24
6. Томаты свежие с р/м тех. карта № 19
7. Зелёный горошек консервированный тех.карта № 41
8. Салат из свежих помидор с луком тех. карта № 15
9. Томаты с раст. маслом тех. карта № 19
10. Салат из свежих огурцов тех. карта № 13
11. Винегрет овощной тех. карта № 1
12. Сельдь с луком и раст. маслом тех. карта № 32
13. Огурец соленый тех. карта № 4-зак

**НАПИТКИ:**

1. Компот из сухофруктов тех. карта № 5
2. Компот из свежих плодов тех.карта № 10107
3. Кисель (концентрат) тех. карта № 20
4. Сок фруктовый тех. карта № 134
5. Сок яблочный тех.карта № 42
6. Чай сладкий с молоком тех. карта № 138
7. Чай с сахаром тех. карта № 13
8. Какао-напиток с молоком тех. карта № 6
9. Кофейный напиток на молоке тех. карта № 2
10. Кисломолочный напиток с сахаром тех. карта № 16
11. Молоко кипяченое тех. карта № 10
12. Вода питьевая (кипяченая) тех. карта № 146
13. Кисломолочный продукт тех. карта № 21

**ВЫПЕЧКА:**

1. Блинчики со сгущ.мол/повидло тех. карта № 66
2. Оладьи со сгущ.мол/повидло тех. карта № 168

**КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ:**

1. Печенье витаминизированное тех. карта № 151
2. Вафли тех. карта № 152
3. Зефир  тех.карта № 153

**Фрукты свежие**

1. Яблоки тех. карта № 144  
2. Груши тех. карта № 154

3. Бананы тех. карта № 156  
**ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ:**

1.Хлеб ржаной тех. карта № 148,

2. Хлеб пшеничный тех. карта №147

3. Бутерброд с сыром тех. карта № 1

4. Бутерброд с маслом тех. карта № 36

к приложению 5

Технологическая карта

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_\_ \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порц. | | 100 порц. | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход: |  |  |  |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): |  |  | Са  (мг): |  |  |
| Жиры (г): |  | Mg  (мг): |  |  |
| Углеводы (г): |  | Fe  (мг): |  |  |
| Эн. ценность (ккал): |  | С  (мг): |  |  |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

**К приложению 5**

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Дата | ФИО | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование холодильного оборудования | | **Температура в градусах С** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Дни месяца | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| Морозильная камера | **№1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холодильная камера |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Морозильная камера | **№2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холодильная камера |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование готового блюда | Результаты органолептической оценки качества готовых блюд | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал бракеража сырой скоропортящейся пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер товарно-транспортной накладной | Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку) | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание <\*> |

**Ведомость контроля за рационом питания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование группы продуктов | Единица измерения | Рекомендуемое количество продуктов (нетто) в месяц на одного ребенка, в зависимости от возраста | Фактически выдано продуктов в нетто за месяц (всего), г на одного человека | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Число/Время | Температура воздуха в помещении (показание термометра, в C°) | Влажность воздуха в помещении (показание гигрометра психрометрического) | | | Подпись ответственного лица |
| Показание сухого термометра | Показание увлажненного термометра | Относительная влажность |  |

**ЕЖЕДНЕВНЫЙ УЧЕТ РАБОТЫ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Условия обеззараживания** *(в присутствии или отсутствии людей)* | **Объект обеззараживания** *(воздух или поверхность, или то и другое)* | **Вид микроорганизма** *(санитарно-показательный или иной)* | **Режим облучения** *(непрерывный или повторно-кратковременный)* | **Время** | | **Длительность**  *(для повторно-кратковременного - интервал между сеансами облучения)* |
| ВКЛ | ВЫКЛ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**ЖУРНАЛ**

**УЧЕТА ПОЛУЧЕНИЯ, РАСХОДА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ**

**И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ НА ОБЪЕКТЕ**

РАСЧЕТ ПОТРЕБНОСТИ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВАХ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N  п/п | Наименование  объекта,  подлежащего  дезинфекции  <\*> | Количество  объектов | Площадь  объекта  (кв. м) | Вид  обработки  (Т, Г)  <\*\*> | Кратность  обработок  в месяц | Дезинфицирующее средство | | Расход  раб.  р-ра на  1 кв. м | Количество  рабочего  раствора  дезсредства  для  однократной  обработки  объектов | Потребность в дезинфицирующем  средстве | | |
| Наименование | Рабочая  концентрация  (%) |
| На 1  обработку,  кг (л) | На 1 месяц,  кг (л) | На 1 год,  кг (л) |

СВЕДЕНИЯ О ПОСТУПЛЕНИИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N  п/п | Дата | Приход дезинфицирующего средства | | | | |
| Наименование дезинфицирующего  средства | Номер счета, дата  получения препарата | Количество закупленного  препарата | Срок годности до | Ф.И.О. лица,ответственного  за выдачу дезсредства |

Сведения о приготовлении дезинфицирующих средств

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата приготовления рабочего раствора**  **дезинфицирующего средства** | **Дезинфицирующее средство** | | | | **Количество раствора, приготовлен-ного за 1 раз, л** | **ФИО,**  **подпись**  **ответственного** |
| **Наименование** | **Рабочая концентрация (%)** | **Метод приготовления** | **Срок годности рабочего раствора, дней** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** |

СВЕДЕНИЯ О ПРОВЕДЕНИИ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ

В ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N  п/п | Дата | Наименование  объекта, подлежащего  дезинфекции | Площадь  (кв. м) | Наименование дезсредства,  концентрация | Количество израсходованного  препарата (кг, л) | Ф.И.О. Подпись лица, ответственного  за проведение дезинфекционных работ |

**Приложение № 6**

**План производственного контроля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Проводимое мероприятие (предмет контроля)** | **Основание** | **Кратность контроля, сроки исполнения** | **Ответственные лица** |
| **1.** **Организация периодических медицинских осмотров** | | | | |
| .1 | Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу | Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29.01.2021г., регистрационный номер 66435); | Постоянно | Заведующий |
| .2 | Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников | 1 раз в год | Заведующий |
| .3 | Проведение обследования на кишечные инфекции |
| При приеме на работу и по эпидпоказаниям | Заведующий |
| .4 | Проведение профилактических прививок | Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021г. N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2021г., регистрационный номер 66435); | При приеме на работу,  Далее  в соответствии с национальным календарем  профилактических прививок | Заведующий |
| .5 | Проведение осмотра на гнойничковые и инфекционные заболевания сотрудников пищеблока | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | Заведующий |

**Объем и периодичность проведения лабораторных исследований на пищеблоке**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество** | **Кратность** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Первые блюда, напитки | 2 проба | 1 раз в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Готовые блюда | 3 проба | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, E coli, колифаги) | Разводящая сеть - пищеблок | 1 проба | 1 раз в год |

Приложение № 7

Перечень оборудования пищеблока

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование  помещения | Оборудование |
| Склад | Стеллажи -2шт, контрольные весы 1 шт |
| Холодильники с морозильными камерами- 2 шт |
| ПИЩЕБЛОК  (Холодный, горячий цех) | Производственные столы- шт(ОС,РС,ПС,МС,ТЕСТО),  моечная ванна -1 шт: для обработки сырой продукции,  водонагреватель-1 шт. |
| Производственные столы-3 шт ( ВП, Гастрономия/Хлеб, САЛАТЫ), электрическая плита с жарочным шкафом-3 шт, раковина для мытья рук-1 шт, моечные ванны-2 шт: для мытья и ополаскивания посуды |

Санитарные требования к оборудованию пищеблока,

инвентарю, посуде.

1.Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

* Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

2.Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

* столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции);
  + доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СП" – сырая птица, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "МВ" - вареное мясо, "РВ" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "хлеб», "Зелень";
  + посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
  + компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
  + кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
  + количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в раздаточной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

1. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно- бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

1. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
2. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
3. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
4. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
5. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40

°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже

65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

1. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
2. Столовая и чайная посуда выделяется для группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, *с* поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
3. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья c применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится на основании договора.

**Приложение № 8**

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

*Этап процесса (технологическая операция):* **Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья**

*Тип опасности:* **М/Х/Ф**

***Описание опасного фактора:*** Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

Визуальный осмотр транспорта поставщика

Входной контроль поступающих продуктов (проверка наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, наличия маркировки, проверка срока годности продукта, осмотр продукта на предмет недоброкачественности

***Критические пределы:***

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

*Периодичность мониторинга:* **входной всех продуктов, поступающих на склад.**

*Записи по мониторингу:*

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции»

*Ответственный:* **Заведующая, завхоз.**

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить завхозу.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

***Процедуры проверки, ответственные:***

1. Заведующая(завхоз) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.

Председатель комиссии Ю.В. Белякова

# Рабочий лист ХАССП ККТ № 2

*Этап процесса (технологическая операция):* **Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.**

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

Соблюдение требований к условиям и срокам хранения ( в соответствии с требованиями установленными предприятием –изготовителем продукта и указанными на маркировочном ярлыке и в документах)

Контроль температурного режима и влажности воздуха в складском помещении.

Контроль температурного режима хранения в холодильном оборудовании.

Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.

Своевременная обработка и размораживание холодильников.

Проведение профилактических мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и синантропных насе-

комых, проведение профилактической дератизации и дезинсекции в установленном порядке.

Соблюдение санитарного режима в складских помещениях (проведение своевременной влажной уборки, генераль-

ной уборки).

Соблюдение личной гигиены.

*Критические пределы:*

**Сроки годности:** В соответствии с инструкциями по срокам хранения

**Температура:**

Температура холодильников +20С – + 60С.

Температура морозильных камер -180С – -200С,

Температура холодильной камеры для овощей +30С – + 120С Температура склада, цехов для сыпучего сырья +180С - +250С

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

*Периодичность мониторинга:* ежедневно, 2 раза в смену

*Записи по мониторингу:*

* 1. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
  2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
  3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
  4. Акт о списании (при необходимости)

*Ответственный:* Заведующая (Завхоз)

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.
3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам
2. Заведующий (медсестра) периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Председатель комиссии Ю.В. Белякова

# Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/1

*Этап процесса (технологическая операция):* ***Производство готовой продукции:* Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)**

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

Соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд, исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Изготовление блюд в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующей учреждения, по технологиче-

ским документам (работа по технологическим картам)

в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд.

Соблюдение санитарно-эпидемических требований и гигиенических нормативов.

Соблюдение личной гигиены.

*Критические пределы:*

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

*Периодичность мониторинга:* Постоянно, во время приготовления.

*Записи по мониторингу:*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий. Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

*Ответственный:* Повар

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. Отсутствие ТТК – запросить у медсестры, разработать на основании сборника
2. В случае поломки оборудования – сообщить завхозу. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации. Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Завхоз (медсестра) периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии Ю.В. Белякова

# Рабочий лист ХАССП ККТ № 3/2

*Этап процесса (технологическая операция):* ***Производство готовой продукции* - Приготовление холодных блюд**

*Тип опасности:* М

*Описание опасного фактора:* Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

*Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:*

Соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении блюд, исключение встречных по

токов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Изготовление блюд в соответствии с примерным меню, утвержденным заведующей учреждения, по технологичес-

ским документам (работа по технологическим картам)

в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд.

Соблюдение санитарно-эпидемических требований и гигиенических нормативов.

Соблюдение личной гигиены.

*Критические пределы:* в соответствии инструкции, ТТК

**Срок и температура хранения**: в соответствии с инструкцией, ТТК

*Периодичность мониторинга:* Каждое блюдо.

*Записи по мониторингу:*

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

*Ответственный:* Повар.

*Действия в случае отклонений от критических пределов:*

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

*Процедуры проверки, ответственные:*

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Завхоз периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии Ю.В. Белякова